

Suppen

(Mengen pro Liter)

Crèmesuppen, Gemüsesuppen, Puréesuppen

Grössere Portionen 2,5 dl 1 Liter = 4 Teller/Tassen

Kleinere Portionen 2 dl 1 Liter = 5 Teller/Tassen

Bouillons, klare Suppen, Kraftbrühe

1,5 – 2 dl pro Person

Spezialsuppen

1 – 1,5 dl pro Person

Suppenzutaten

Gemüse als Einlage für klare Suppen (ungerüstet)	200 g pro Liter
Teigwaren als Einlage für klare Suppen	30 g pro Liter
Gemüse für Gemüsesuppen (ungerüstet)	400 g pro Liter
Hülsenfrüchte für Puréesuppen	120 g pro Liter
Griess	50 g pro Liter
Mehl/Reismehl für Crèmesuppen (Bindung)	40 g pro Liter
Gerste	40 g pro Liter
Reis	40 g pro Liter
Haferflocken	60 g pro Liter